

Poderi dal Nespoli, nel bicchiere l'anima romagnola

scritto da Cinzia Dal Brolo | 11/11/2020



La storica azienda vitivinicola situata sulle colline forlivesi si distingue per l'approccio ecosostenibile e moderno ma, soprattutto, per la capacità di raccontare il territorio, valorizzandolo sia nei vini che nell'accoglienza agrituristica

Un brand cresciuto negli anni, passione e lungimiranza a guidare l'operato, infine la sinergia (2010) con il gruppo **Mondo del Vino** (uno dei 15 gruppi privati in Italia per fatturato e volume), hanno reso **Poderi dal Nespoli** - storica azienda sulle colline forlivesi - un gioiello della viticoltura.

Emblema della famiglia **Ravaioli** - il capostipite Attilio inizia nel 1929 a produrre Sangiovese nella zona di Cusercoli - l'azienda lavora su 180 ettari di vigneto (80 di proprietà, gli altri 100 gestiti tramite contratti d'affitto), per il 70% a uve rosse (in primis Sangiovese) e per il 30% a uve bianche (Albana, Trebbiano). «*Tutto inizia dalla vigna, dalle uve di qualità e dalla accurata selezione*» -

dichiara **Celita Ravaioli**, agronoma, nonchè quarta generazione di una famiglia insediata a Nespoli fin dagli anni '80 - responsabile dei vigneti, ottimamente esposti su terreni calcarei, che donano al vino profumi intensi e bassa acidità.

Poderi dal Nespoli: vini del territorio con incursioni internazionali

Nel bicchiere l'anima della Romagna, terra di forti contrasti e passioni, che i **vini Poderi dal Nespoli** esaltano, amplificando le note olfattive: **Sangiovese** (espressione autentica del territorio, morbido e longevo), **Pagadebit** (Romagna Doc, vino bianco sapido, con un finale avvolgente), **Albana** (destinato a diventare l'ambasciatore del territorio), **Prugneto** (fresco e fruttato, ideale per l'abbinamento con il cibo grasso), **Famoso** (narra l'identità di un vitigno autoctono, chiamato anche Uva Rambèla, riscoperto nell'ultimo decennio). In **produzione anche vini internazionali** come Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Determinante per l'alto profilo qualitativo del vino, la **tecnologia supporta ogni fase di lavorazione**; le uve conferite raggiungono i vinificatori (molto alti e divisi in due parti): la parte superiore riceve il mosto e qui c'è la prima fermentazione, nella parte bassa c'è la **seconda pressatura**, infine il vino arriva nella vasca. Ecosostenibile e moderna, la Cantina omaggia i valori aziendali, parimenti a [Mosto](#), festival narrativo organizzato dal 2017.

La nostra esperienza a Borgo dei Guidi

Attratti dalle bellezze del territorio - la Valle del Bidente è una zona ricca sotto il profilo naturalistico - molti approdano a Poderi dal Nespoli, dove gusto e ospitalità favoriscono il piacere della tavola. Ricavato da una Villa Liberty, **Borgo dei Guidi**, agriturismo con cucina gourmet, offre l'esperienza dello chef **Fabio Fontana** (originario di Vigevano ha un background londinese) che propone versioni rivisitate del **classico uovo cotto a bassa temperatura** (spuma di patate e salicornia), bottoni farciti di pancetta e patate, crema di parmigiano e rosmarino e una deliziosa anatra agli agrumi, sedano rapa e indivia.

Etichette degustate di Poderi dal Nespoli

- **Il Nespoli**, Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2017 (giovane). Complessità e tannini ben equilibrati - frutto del particolare affinamento (12 mesi in barrique, 12 in vasche d'acciaio) -, garantiscono un vino "morbido e caldo", ideale con la selvaggina e carni alla brace
- **Prugneto**, 100% Sangiovese, vino rosso fermo dall'aroma fruttato (ciliegia, viola) affinato solo per il 30% nelle botti grandi. Il tocco di legno garantisce l'abbinamento perfetto con la carne rossa e i formaggi stagionati
- **Pagadebit** (nomen omen), originato da vitigni locali molto produttivi e resistenti, questo vino bianco, fresco e gradevole, mi ha letteralmente conquistata. Romagna DOC
- **Famoso**: Rubicone Igt Famosovino semiaromatico, molto leggero (11,5% Alc.Vol.), in produzione dal 2016 (6-8 mila bottiglie), segna il rilancio di un vitigno (nella zona di Faenza) abbandonato da tempo
- **Albana**: gustata la versione secca (con affinamento in vasca) e il Bradamante - Albana Passito con una percentuale di Chardonnay - né troppo dolce, né stucchevole. Ideale per il dessert, rivela grande acidità e freschezza.

Poderi dal Nespoli

Villa Rossi, 50 - Nespoli (FC)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)